

# 六偏磷酸钠 食品级 水分保持剂

产品名称	六偏磷酸钠 食品级 水分保持剂
公司名称	天津环宇红星食品贸易有限公司
价格	8.00/公斤
规格参数	型号:食品级 类别:水分保持剂 品牌:湖北兴发
公司地址	河东区新开路与华龙道交口城市之星1-604
联系电话	18902055916

## 产品详情

型号	食品级	类别	水分保持剂
品牌	湖北兴发	有效物质含量	68.6 ( % )
执行标准	GB1890-2005	主要用途	肉制品、鱼肉肠、火腿、豆酱、酱油、水果饮料、清凉饮料、冰淇淋、豆类、果蔬罐头等

## 六偏磷酸钠

英文名:sodium hexametaphosphate(sodium polyphosphates, glassy; sodium tetrapolyphosphate; graham ' s salt)

英文简写:shmp

别名:磷酸钠玻璃体、四聚磷酸钠、格兰汉姆盐

分子式 : (napo<sub>3</sub>)<sub>6</sub>(mr 611.77)

cas no. : 10124-56-8

外观 : 透明玻璃片状或粉状

性质 : 1、熔点616 (分解), 相对密度2.484g/cm<sup>3</sup> (20 ) , 易溶于水, 不溶于有机溶剂。无色透明玻璃片状或白色粒状结晶。吸湿性很强, 露置于空气中能逐渐吸收水分而呈粘胶状物。与钙、镁等金属离子能生成可溶性络合物。 2、由纯碱或烧碱溶液与磷酸进行中和反应, 完成后继续加热到250 , 生成偏磷酸钠, 再加热至620 熔融并聚合成本晶, 经骤冷制片(压粒)制得。食品级六偏磷酸钠则需在中和反应完成后进行除砷、除重金属等净化处理, 再行加热熔融制得。用于制造水处理剂, 缓蚀剂, 金属表面

处理剂，水泥硬化促进剂，铜版纸浆料扩散剂以及石油钻探等。食品级的，主要用作品质改良剂，螯合剂，发酵膨松剂，pH值调节剂等。

### 详细用途

- 六偏磷酸钠用于肉制品、鱼肉肠、火腿等，能提高持水性，增高结着性，防止脂肪氧化；
- 用于豆酱、酱油能防止变色，增加粘稠性，缩短发酵期，调节口味；
- 用于水果饮料、清凉饮料，可提高出汁率，增高粘度，抑制维生素c分解；
- 用于冰淇淋可提高膨胀能力，增大容积，增强乳化作用防止膏体破坏，改善口感和色泽；
- 用于乳制品、饮料防止凝胶沉淀；
- 加入啤酒中能澄清酒液、防止浑浊；
- 用于豆类、果蔬罐头，可稳定天然色素，保护食品色泽。
- 此外，六偏磷酸钠水溶液喷涂于腌制肉上，可提高防腐性能。

### 用量

一般0.3-0.5%，干酪中用量0.9%；肉类0.3%；奶粉、奶油粉、速冻鱼、虾类0.5%；炼乳、饮料0.2%。